



Provincia
di Pesaro e Urbino
Servizio Formazione Professionale
e Politiche per l'Occupazione



CENTRO PER
L'IMPIEGO
L'ORIENTAMENTO
E LA
FORMAZIONE
DI FANO

Corsi di Formazione Professionale

Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva

(FSE 2007/2013 – Asse I Ob.Sp. A – JUST IN TIME)

Obiettivi generali del corso	Il corso è svolto in collaborazione con O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori. L'obiettivo del corso è quello di migliorare l'occupabilità dei corsisti attraverso un percorso professionalizzante che porti al conseguimento dell'idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva. Il Corso è realizzato ai sensi delle vigenti normative nazionali (Decreto Mipaaf 18 giugno 2014) e nel rispetto delle normative internazionali UE.
Contenuti	Il corso prevede: <ul style="list-style-type: none"> prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro); almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili, che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento; le seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relative normative breve corso di cucina - consigli pratici di utilizzo ed abbinamento olio/cibo.
Prospettive professionali/Sbocchi professionali	Ai sensi dell'art. 2 del Decreto 18 giugno 2014, a tutti i partecipanti sarà rilasciato, l'Attestato di Frequenza ed, agli idonei, l'Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva. L'Attestato di Idoneità Fisiologica è valido nel territorio nazionale. Lo stesso permette, dopo la partecipazione a 20 sedute di assaggio svolte secondo l'all. XII del Reg.to, entro i 18 mesi precedenti la presentazione della domanda, l'iscrizione all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini (secondo l'art. 4 del Decreto). Il Corso, pur essendo svolto secondo le disposizioni dello Stato Italiano, e comunque secondo la normativa UE e le disposizioni del C.O.I., la validità del relativo Attestato di Idoneità Fisiologica e di Frequenza al Corso stesso, rilasciato a partecipanti di altri paesi UE o cittadini italiani che vorranno operare all'estero, è subordinata all'accettazione da parte delle autorità degli stati medesimi.
Destinatari	40 (n. 20 per ogni edizione) SOGGETTI OCCUPATI, PREFERIBILMENTE NEI SETTORI DELLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE BEVANDE E ALIMENTI.
Requisiti d'accesso al corso	Il corso è rivolto a persone in possesso di almeno un diploma di Istituto Secondario di II grado oppure dell'attestato di scuola secondaria di I grado con qualifica di 1° o 2° livello e di un'esperienza lavorativa di almeno 4 mesi nel settore interessato all'intervento.
Durata totale	2 edizioni da 60 ore (20 allievi ciascuno).

INFORMAZIONI GENERALI – NUMERO VERDE: 84000676

Sede e periodo di svolgimento	<p>Enti proponenti: Coop. Soc. “La Macina” - Via Garibaldi, 5 , 61041 - Acqualagna (PU) tel. e fax: 0721/797240 0721/797158 e-mail: macina.formazione@yahoo.it</p> <p>Centro per l'Impiego, l'Orientamento e la Formazione di Fano, via De Cuppis, 2 – 61032 Fano (PU) tel. e fax: 0721/818494/96 0721/818480: e-mail: jobfano.formazione@provincia.ps.it</p> <p>Partner tecnico: OLEA – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, c/o Istituto Superiore d'Istruzione “A Cecchi”, via Caprile, n.1, 61121 Pesaro (PU)</p> <p>La 1° edizione si svolgerà nella sede operativa dell'O.L.E.A. c/o CODMA, Via Campanella, n.1, 61032 Fano (PU), la 2° edizione si svolgerà a Cagli (PU) o Urbino in sedi ancora da definire.</p> <p>Periodo di realizzazione: entrambe le edizioni si svolgeranno nel periodo settembre - novembre 2015</p>
Modalità di iscrizione	<p><u>L'iscrizione al corso potrà essere effettuata entro il 31.08.2015:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tramite il Portale www.provincialavoro.it, previa registrazione nell'area candidati: Per lettera raccomandata a/r e raccomandata a mano, (farà fede la data del timbro postale) specificando la denominazione esatta del corso, a Coop. Soc. “La Macina” - Via Garibaldi, 5 , 61041 - Acqualagna (PU) <p>Adesione al Regime di aiuti “de Minimis” di cui al reg. UE n. 1407 del 18 dicembre 2013 e reg. UE n. 1408 del 18 dicembre 2013 (La modulistica si trova sul portale con link sotto il bando).</p>
Selezioni	<p>Il giorno 7 settembre 2015 alle ore 9.00 c/o Centro per l'Impiego, l'Orientamento e la Formazione di Fano , via De Cuppis, 2, si effettuerà una prova di selezione.</p> <p>Questa informativa vale come convocazione della prova; la mancata presenza alla selezione, anche per cause di forza maggiore, fa perdere ogni diritto di partecipazione al corso.</p>
Attestazione	Al termine del percorso, agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% delle ore del corso e avranno superato l'esame finale, verrà rilasciato l'Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva ovvero l'Attestato di Frequenza ai non idonei.